

鮭のもみじ焼き



《材料 4人分》

- 鮭 50g×4切れ
- 塩こしょう 少々
- 人参 40g
- マヨネーズ 40g

《作り方》

- ① 人参をすりおろし、マヨネーズと混ぜ合わせておく。
- ② 鮭に塩こしょうをして、オーブンで180℃～200℃10分焼く。
- ③ ②の上に①をかけてさらに5分焼く。

※オーブンでなくてもガスコンロのグリルでもできますが、火加減に注意して下さい。